



**RETURN BIDS TO:  
RETOURNER LES SOUMISSIONS À:**

**Bid Receiving  
PWGSC  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5  
Bid Fax: (905) 615-2095**

**SOLICITATION AMENDMENT  
MODIFICATION DE L'INVITATION**

The referenced document is hereby revised; unless otherwise indicated, all other terms and conditions of the Solicitation remain the same.

Ce document est par la présente révisé; sauf indication contraire, les modalités de l'invitation demeurent les mêmes.

**Comments - Commentaires**

**Vendor/Firm Name and Address  
Raison sociale et adresse du  
fournisseur/de l'entrepreneur**

**Issuing Office - Bureau de distribution**  
Public Works and Government Services Canada  
Ontario Region  
33 City Centre Drive  
Suite 480  
Mississauga  
Ontario  
L5B 2N5

<b>Title - Sujet</b> Icecream and Sorbets (sherbert)	
<b>Solicitation No. - N° de l'invitation</b> E6TOR-13RM26/A	<b>Amendment No. - N° modif.</b> 004
<b>Client Reference No. - N° de référence du client</b> E6TOR-13RM26	<b>Date</b> 2017-03-31
<b>GETS Reference No. - N° de référence de SEAG</b> PW-\$TOR-033-6510	
<b>File No. - N° de dossier</b> TOR-3-36247 (224)	<b>CCC No./N° CCC - FMS No./N° VME</b>
<b>Solicitation Closes - L'invitation prend fin at - à 02:00 PM on - le 2018-03-30</b>	<b>Time Zone Fuseau horaire</b> Eastern Daylight Saving Time EDT
<b>F.O.B. - F.A.B.</b> <b>Plant-Usine:</b> <input type="checkbox"/> <b>Destination:</b> <input type="checkbox"/> <b>Other-Autre:</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Address Enquiries to: - Adresser toutes questions à:</b> Juan, Peggy	<b>Buyer Id - Id de l'acheteur</b> tor224
<b>Telephone No. - N° de téléphone</b> (905) 615-2033 ( )	<b>FAX No. - N° de FAX</b> (905) 615-2023
<b>Destination - of Goods, Services, and Construction: Destination - des biens, services et construction:</b>	

**Instructions: See Herein**

**Instructions: Voir aux présentes**

<b>Delivery Required - Livraison exigée</b>	<b>Delivery Offered - Livraison proposée</b>
<b>Vendor/Firm Name and Address Raison sociale et adresse du fournisseur/de l'entrepreneur</b>	
<b>Telephone No. - N° de téléphone Facsimile No. - N° de télécopieur</b>	
<b>Name and title of person authorized to sign on behalf of Vendor/Firm (type or print) Nom et titre de la personne autorisée à signer au nom du fournisseur/ de l'entrepreneur (taper ou écrire en caractères d'imprimerie)</b>	
<b>Signature</b>	<b>Date</b>

Solicitation No. - N° de l'invitation  
E6TOR-13RM26/A  
Client Ref. No. - N° de réf. du client  
E6TOR-13RM26

Amd. No. - N° de la modif.  
004  
File No. - N° du dossier

Buyer ID – Id de l'acheteur  
tor224  
CCC No./N° CCC – FMS No/N° VME

---

La modification no 004 vise à diffuser les spécifications révisées sur la qualité des aliments, à reporter la date de clôture de la lettre d'intérêt et à modifier les coordonnées de la personne-ressource.

Supprimer :     Solicitation Closes - L'invitation prend fin  
                         at – à 02 :00 PM  
                         on – le 2017-03-31

Insérer :         Solicitation Closes - L'invitation prend fin  
                         at – à 02 :00 PM  
                         on – le 2018-03-30

**Se reporter au document pièce jointe.**

## SQA-29 – Crème glacée et sorbet laitier

[SQA-29-01 - Crème glacée](#)

[SQA-29-02 - Sorbet laitier](#)

[SQA-29-03 - Lait glacé](#)

[Règlements applicables et références concernant \[Crème glacée et sorbet laitier\]](#)

### SQA-29-01 - Crème glacée

#### Description

1. La **crème glacée** est l'aliment congelé obtenu par congélation d'un mélange à crème glacée, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour crème glacée est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le mélange pour crème glacée doit respecter les exigences énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), l'article [B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#).
2. La **crème glacée** achetée au Canada doit :
  - a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#);
  - b. être conforme aux articles [B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#) et [B.08.062. \[N\]. La crème glacée](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
  - c. être conforme aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#), et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);

- g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- h. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);
- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#);
- j. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);
- k. avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- l. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [Commission du Codex Alimentarius](#) pertinents à la **crème glacée et au sorbet laitier**.

3. La **crème glacée** achetée à l'extérieur du Canada doit :

- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
- b. être conforme aux articles [B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#) et [B.08.062. \[N\]. La crème glacée](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
- c. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
- d. être conforme aux exigences relatives aux additifs alimentaires énoncées dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#); et/ou
- e. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#);

- f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [\*Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)\*](#) et du [\*Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)\*](#);
- g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [\*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)\*](#) et dans le [\*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)\*](#); et/ou
- h. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [\*Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]\*](#);
- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [\*Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]\*](#);
- j. avoir été préparée et manipulée conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment soit sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [\*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]\*](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- k. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [\*Commission du Codex Alimentarius\*](#) pertinents à la **crème glacée et au sorbet laitier**;
- l. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute **crème glacée et tout sorbet laitier** doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

## SQA-29-02 - Sorbet laitier

### Description

- 4. Le **sorbet laitier** est un aliment congelé, autre que la crème glacée ou le lait glacé, fabriqué à partir d'un produit du lait.
- 5. Le **sorbet laitier** acheté au Canada doit :
  - a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [\*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)\*](#), au [\*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)\*](#), à la [\*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)\*](#) et à la [\*Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)\*](#);
  - b. être conforme à l'article [\*B.08.063. \[N\]. Le sorbet laitier\*](#) du [\*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)\*](#);

- c. être conforme aux règlements pertinents de l'Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments du Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840), de l'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et Le Bureau de la consommation (BC);
- d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291);
- e. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires;
- f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et du Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);
- g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417);
- h. être conforme aux sections pertinentes de L'Outil d'étiquetage de l'industrie (remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments);
- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Directives pour l'emploi des aromatisants [CODEX CAC/GL 66-2008];
- j. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius [CODEX STAN 192-1995];
- k. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS], y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- l. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la **crème glacée et au sorbet laitier**.

6. Le sorbet laitier acheté à l'extérieur du Canada doit :
- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. (1985), ch. F-27), au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), à la Loi sur les produits agricoles au Canada (L.R.C. (1985), ch. 20 (4e suppl.)) et à la Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments (L.C. 1997, ch. 6) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - b. être conforme à l'article B.08.063. [N]. Le sorbet laitier du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
  - c. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le Règlement sur les produits transformés (C.R.C., ch. 291);
  - d. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., ch. 870), Titre 16, Additifs alimentaires;
  - e. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius [CODEX STAN 192-1995];
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la Loi sur la protection des végétaux (L.C. 1990, ch. 22) et le Règlement sur la protection des végétaux (DORS/95-212);
  - g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (L.R.C. (1985), ch. C-38) et le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417); et/ou
  - h. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées [CODEX STAN 1-1985];
  - i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les Directives pour l'emploi des aromatisants [CODEX CAC/GL 66-2008];
  - j. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire [CODEX ALIMENTARIUS], y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - k. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pertinents à la crème glacée et au sorbet laitier;

1. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute **crème glacée et tout sorbet laitier** doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

### SQA-29-03 - Lait glacé

#### Description

7. Le **lait glacé** est un aliment congelé obtenu par la congélation d'un mélange pour lait glacé, avec ou sans incorporation d'air. Le mélange pour lait glacé est un mélange pasteurisé, mais non congelé, de crème, de lait ou d'autres produits du lait, édulcoré avec du sucre, du sucre liquide, du sucre inverti, du miel, du dextrose, du glucose, du sirop de maïs, des solides du sirop de maïs ou avec un mélange de n'importe lesquels de ces édulcorants. Le lait glacé doit être conforme à l'article [B.08.071 \[N\]. Lait glacé](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#).
8. Le **lait glacé** acheté au Canada doit :
  - a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#), au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), à la [Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#) et à la [Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - b. être conforme à l'article [B.08.071 \[N\] lait glacé](#) du [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
  - c. être conforme aux règlements pertinents de l'[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#), du [Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#), de l'[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#) et [Le Bureau de la consommation \(BC\)](#);
  - d. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#);
  - e. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#);
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#) et dans le [Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#);
  - g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et dans le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
  - h. être conforme aux sections pertinentes de [L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#);

- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [\*Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]\*](#);
  - j. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [\*Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]\*](#);
  - k. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [\*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]\*](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
  - l. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et codes d'usages recommandés par la [\*Commission du Codex Alimentarius\*](#) pertinents à la **crème glacée et au sorbet laitier**.
9. Le **lait glace** acheté à l'extérieur du Canada doit :
- a. être conformes aux articles pertinents des lois et règlements liés à la [\*Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)\*](#), au [\*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)\*](#), à la [\*Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)\*](#) et à la [\*Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)\*](#) (ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine);
  - b. être conforme à l'article [\*B.08.071 \[N\]. Lait glacé\*](#) du [\*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)\*](#) ou des lois et règlements équivalents du pays d'origine;
  - c. être conforme aux principes fondamentaux liés à la santé et à la sécurité énoncés dans le [\*Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)\*](#);
  - d. être conforme aux additifs alimentaires énoncés au [\*Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires\*](#);
  - e. être conforme aux exigences relatives aux catégories d'additifs alimentaires énoncées dans la [\*Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]\*](#);
  - f. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [\*Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)\*](#) et le [\*Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)\*](#);
  - g. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [\*Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)\*](#) et le [\*Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)\*](#);
  - h. être conforme à toutes les exigences énoncées dans la [\*Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]\*](#);

- i. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans les [\*Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]\*](#);
- j. avoir été préparé et manipulé conformément aux principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final), de manière à garantir que l'aliment est sans danger et propre à la consommation humaine, comme il est mentionné dans le [\*Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]\*](#), y compris la section sur le Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
- k. être conforme aux autres codes d'usages en matière d'hygiène et aux codes d'usages recommandés par la [\*Commission du Codex Alimentarius\*](#) pertinents à la [\*crème glacée et au sorbet laitier\*](#);
- l. satisfaire à toutes les exigences de la législation locale applicable en matière d'aliments, si ces exigences sont plus strictes. Toute la [\*crème glacée et tout le sorbet laitier\*](#) doivent provenir de sources reconnues en vertu des lois, règlements, procédures et exigences applicables à l'échelle locale et internationale.

### Format

- 10. Format standard habituel pour la vente au détail et au commerce de la [\*crème glacée et du sorbet laitier\*](#), à moins d'avis contraire.

### Emballage

- 11. La [\*crème glacée et le sorbet laitier\*](#) doivent être emballés dans un contenant normal pour la vente au détail et au commerce. L'emballage, l'étiquetage et le marquage doivent :
  - a. permettre de préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques (caractéristiques sensorielles d'un produit comme le goût, la couleur, l'odeur et l'aspect) de l'aliment;
  - b. être faits de substances sans danger qui conviennent à l'utilisation cible et qui ne risquent pas de transférer au produit une substance toxique ou encore une odeur ou saveur indésirable.

### Entreposage et distribution

- 12. La [\*crème glacée, le sorbet laitier et le lait glacé\*](#) doivent être conservés à une température d'au moins - 15 °C durant l'entreposage et la distribution. Au moment de la livraison, le produit ne doit montrer aucune trace de décongélation et de recongelation.

**Règlements applicables et références concernant la [crème glacée et le sorbet laitier]**

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[Loi sur les produits agricoles au Canada \(L.R.C. \(1985\), ch. 20 \(4e suppl.\)\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(L.C. 1997, ch. 6\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Salubrité des aliments](#)

[Règlement sur les produits laitiers \(DORS/79-840\)](#)

[Agriculture et Agroalimentaire Canada \(AAC\)](#)

[Règlement sur les produits transformés \(C.R.C., ch. 291\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\), Titre 16, Additifs alimentaires](#)

[Loi sur la protection des végétaux \(L.C. 1990, ch. 22\)](#)

[Règlement sur la protection des végétaux \(DORS/95-212\)](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[L'Outil d'étiquetage de l'industrie \(remplace le Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments\)](#)

[Normes alimentaires internationales \[CODEX ALIMENTARIUS\] Liste des normes](#)

[Directives pour l'emploi des aromatisants \[CODEX CAC/GL 66-2008\]](#)

[Norme générale pour les additifs alimentaires - Codex Alimentarius \[CODEX STAN 192-1995\]](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées \[CODEX STAN 1-1985\]](#)

[B.08.061. \[N\]. Le mélange pour crème glacée](#)

[B.08.062. \[N\]. La crème glacée](#)

[B.08.063. \[N\]. Le sorbet laitier](#)

[B.08.071 \[N\]. Lait glacé](#)

[Le Bureau de la consommation \(BC\)](#)